

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 14415

1 juni

2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB Noix du Périgord

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 154 van 9 mei 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier, kan tot uiterlijk 9 juli 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 154/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad ([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„NOIX DU PÉRIGORD”
EU-nr. FR-PDO-0205-01286 – 21.11.2014
BOB (X) BGA ( )

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord
Lieu dit Perrical
46600 Creysse
FRANKRIJK
Tel. +33 565322222
Fax +33 565370742
E-mail: contact@noixduperigord.com
Het „Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord” bestaat uit producenten en verkopers van de „Noix du Périgord” en heeft een rechtmatig belang bij het indienen van de wijzigingsaanvraag.

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

– ☐ Naam van het product
– ☒ Beschrijving van het product
– ☐ Geografisch gebied
– ☒ Bewijs van de oorsprong



–
☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
–
☐ Verband
–
☒ Etikettering
–
☒ Overige: bijwerking van de naam van de groepering, controle, voorstelling van het geografische gebied

4. Aard van de wijziging(en)

–
☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
–
☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

– Verse noten
  De verse noten worden verkocht in de dop en zijn niet gedroogd; ze worden snel verkocht. Ze worden geoogst door aan de bomen te schudden op het moment dat de bolster openscheurt en de dop zichtbaar wordt. Wanneer de vruchten vallen, komt de bolster op natuurlijke wijze los van de dop of blijft een deel eraan vastzitten, dat vervolgens moet worden verwijderd om de noot met een mooie buitendop te kunnen aanbieden. De groepering wenst te preciseren dat de ontbolstering op mechanische wijze kan worden uitgevoerd.
  „Het is een noot die in de dop wordt verkocht en waarvan de dop op natuurlijke wijze van de bolster wordt gescheiden, waarbij de laatste delen van de bolster die aan de noot blijven kleven kunnen worden verwijderd door middel van mechanische ontbolstering."
  Deze toevoeging is in overeenstemming met bestaande praktijken en heeft geen ongunstige invloed op de eigenschappen van de verse noot, noch op de oogstwijze.
  De groepering wenst ook de term „moet" te vervangen door „kan" in de volgende zin: „Het gaat om een vrucht die na het breken kan worden gepeld." Het pellen van de verse noot is immers een beslissing van de consument en niet verplicht. Ieder kiest naar eigen smaak.
– Gedroogde noten
  Wijziging aan de inhoud van het productdossier, met name de vochtigheidsgraad van de gedroogde noot, om in overeenstemming te zijn met de handelsnorm die bepaalt dat de vochtigheidsgraad niet meer dan 12% mag bedragen.
  „De noten die uit de bolster zijn gehaald en zijn gedroogd, hebben een vochtigheidsgraad van ten hoogste 12%."

Bewijs van oorsprong

Wat de vormgeving betreft, wordt het geschiedkundig deel onder dit hoofdstuk van het productdossier verschoven naar het punt „Specificiteit van het product" en het deel over de identificatie van de notenboomgaarden naar het deel „Geografisch gebied".
In het licht van de ontwikkelingen in de nationale wet- en regelgeving wordt de rubriek „De elementen die bewijzen dat het product uit het afgebakende geografische gebied afkomstig is" geconsolideerd en uitgebreid met de aangifteverplichtingen en de verplichte registers met betrekking tot de traceerbaarheid van het product en de follow-up van de productievoorwaarden.
De plichten van de exploitanten worden verduidelijkt (model, termijn, te verstrekken informatie).
Tot slot worden de zinnen met betrekking tot de inhoud van de analytische en organoleptische onderzoeken geschrapt. Deze elementen worden echter opgenomen in de tabel met de belangrijkste te controleren punten onder het punt „Nationale eisen" en in het controleplan van deze BOB.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Wat de vormgeving betreft, wordt de beschrijving van de rassen verschoven naar het punt „Specificiteit van het product". Slechts de lijsten van de rassen per aanbiedingsvorm (verse noot, gedroogde noot, pit) worden behouden.
Voorts worden de volgende wijzigingen aangebracht:



– **Wijziging aan de bepalingen betreffende irrigatie**
  Irrigatie wordt, in plaats van tot uiterlijk 10 september, toegestaan tot de oogst.
  „Tijdens de vegetatieperiode van de notenboom is irrigatie toegestaan tot de oogst zodat de bolsters gemakkelijker van de doppen kunnen worden verwijderd en de noten dus gemakkelijker kunnen worden geoogst, en mits de volgende bepalingen in acht worden genomen.”
  Deze wijziging heeft geen negatieve invloed op de kwaliteit van het product met de beschermde oorsprongsbenaming. De irrigatie na 10 september heeft immers meer invloed op de oogstomstandigheden dan op de vorming van de vrucht zelf, aangezien de vrucht zich in juli en augustus vormt en ontwikkelt en midden september rijp is. Door irrigatie na 10 september kunnen de bolsters gemakkelijker van de doppen worden verwijderd, aangezien de bolster moeilijk openscheurt als hij niet vochtig genoeg is. Bijgevolg vallen de noten gemakkelijker op de grond en is het gemakkelijker om ze te oogsten.
  De betere oogstomstandigheden die hieruit voortvloeien garanderen de kwaliteit van het product.
– **Specifieke productievoorwaarden voor de verse noot**
  Er wordt verduidelijkt dat bij verpakking het mengen van verschillende rassen verboden is en dat de verse noten in geen enkel geval mogen worden verwerkt tot gedroogde noten.
– **Specifieke productievoorwaarden voor de gedroogde noot**
  De afwijkingstermijnen voor de behandeling van noten in de dop met een hypochlorietoplossing en voor de verpakking in het gebied worden geschrapt aangezien deze termijnen inmiddels zijn verstreken.
  Er wordt verduidelijkt dat bij verpakking het mengen van verschillende rassen verboden is, met uitzondering van het traditionele mengsel corne-marbot.
– **Verpakking en verkoop**
  De rechtvaardiging van het verpakken in het gebied die is opgenomen in de samenvatting die in 2003 in het *Publicatieblad van de Europese Unie* werd bekendgemaakt, wordt in het productdossier toegevoegd.
  Om de kwaliteit van de producten te waarborgen, is in het productdossier een uiterste verkoopdatum vastgesteld. Omwille van de nauwkeurigheid en om controles te vergemakkelijken wordt de uiterste verkoopdatum vervangen door een uiterste verzenddatum.

Etikettering

Om in overeenstemming te zijn met Verordening (EU) nr. 1151/2012:
– schrappen van de vermelding „Appellation d’origine contrôlée”;
– toevoegen van de verplichting het BOB-symbool van de Europese Unie aan te brengen.

Andere wijzigingen

– Aanvrager: wijziging van de naam van de groepering en verduidelijking van het juridische statuut van de groepering.
– Geografisch gebied:
  – Verschuiving van de beschrijving van het geografische gebied naar het deel „Verband – Specificiteit van het gebied”.
  – Invoeging in dit deel van de elementen betreffende de identificatie van notenboomgaarden en afzonderlijke notenbomen die in het deel „traceerbaarheid” stonden. Deze elementen worden aangevuld met informatie over de procedures voor de identificatie van percelen.
– Controle: in het licht van ontwikkelingen in de nationale wetgeving en regelgeving is de rubriek „Nationale eisen” in een tabel gegoten met de belangrijkste te controleren punten, de referentiewaarden en de evaluatiemethode.

ENIG DOCUMENT

„NOIX DU PÉRIGORD”
EU-nr. FR-PDO-0205-01286 – 21.11.2014
BOB (X) BGA ( )

1. Naam

„Noix du Périgord”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De producten die in aanmerking komen voor de oorsprongsbenaming „Noix du Périgord” zijn de volgende: verse walnoten of primeurnoten, gedroogde noten en notenpitten.
Verse of primeurnoten en gedroogde noten hebben een minimumdiameter van 28 mm.
Verse of primeurnoten worden verkocht in de dop en moeten snel na het oogsten worden geconsumeerd. Deze noten moeten worden gekraakt en de notenpitten kunnen eventueel worden gepeld voordat ze worden gegeten. Het oogsttijdstip moet zo worden gekozen dat de pit stevig is en makkelijk kan worden gepeld. Bij verpakking bedraagt de vochtigheidsgraad van de noot ten minste 30%. De voor deze productie gebruikte rassen zijn marbot en franquette.
De gedroogde noten, die na het oogsten op zachte wijze zijn gedroogd, hebben bij verpakking een vochtigheidsgehalte van ten hoogste 12%. Deze noten moeten alleen nog worden gekraakt voordat ze kunnen worden gegeten, aangezien de bitterheid van het vlies sterk is verminderd. Voor deze productie worden de rassen marbot, franquette en corne gebruikt.
De notenpit valt niet door een maas van 8 mm. Kleine, lichtkleurige notenpitten worden het meest gevraagd. Pitten die vooral licht van kleur zijn, worden in alle aanbiedingsvormen (heel of in deeltjes) geaccepteerd. Pitten die iets donkerder zijn, lichtbruin en/of citroenkleurig, worden enkel geaccepteerd in de vorm van halve noten. Bij verpakking wordt slechts 5% van de donkere pitten geaccepteerd en bedraagt de vochtigheidsgraad van de pitten ten hoogste 5%. Voor deze productie wordt gebruikgemaakt van de rassen corne, franquette en grandjean.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De notenproductie en het schonen („l’énoisage”) moeten plaatsvinden in het geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De verse of primeurnoten worden verpakt in verpakkingen van ten hoogste 10 kg.
De gedroogde noten worden verpakt in verpakkingen van ten hoogste 25 kg.
De notenpitten worden verpakt in verpakkingen van ten hoogste 15 kg.
De voornaamste redenen voor het verpakken in het gebied zijn:

– het bewaren van de kwaliteit van het product
  De verse noten bevatten ten minste 30% water en moeten worden gedroogd. Om kwaliteitsverlies te voorkomen, moeten de noten worden bewaard bij een temperatuur tussen 1 en 5 °C en een relatieve luchtvochtigheid tussen 80 en 95%, d.i. in een koelruimte. Daarom moet het verpakken in een niet-luchtdichte verpakking zo kort mogelijk vóór de verkoop en dus in het productiegebied plaatsvinden. Zo wordt gewaarborgd dat de kwaliteit als gevolg van de bijzondere bewaaromstandigheden die vanaf de oogst onafgebroken in stand worden gehouden, gegarandeerd blijft. Bovendien is het product beperkt houdbaar (mag niet meer worden verzonden na 15 oktober van het oogstjaar) en mag het in geen geval worden verwerkt tot gedroogde noten. Op de verpakking wordt ook vermeld dat de verse noten moeten worden bewaard in de groentela van de koelkast.
  Ook voor de gedroogde noten zijn de bovenstaande technische elementen van toepassing. Dat ook de gedroogde noten in het productiegebied zelf moeten worden verpakt, houdt geen verband met het watergehalte maar wel met de aanwezige lipiden (vetzuren) die bij een slechte bewaring kwaliteitsverlies veroorzaken (ranzigheid). Evenals voor de verse noten, maar dan na 1 maart, gelden voor de bewaring bepaalde normen inzake temperatuur (tussen 2 en 8 °C) en luchtvochtigheid (tussen 60 en 75%). Het product is beperkt houdbaar, namelijk tot 31 december van het jaar na het oogstjaar.
– het bewaren van de eigenschappen van het product
  De in bulk verpakte noten in de dop of notenpitten mogen niet buiten het geografische gebied worden verzonden. Zoals wijn is ook de noot in het algemeen een fungibel product, dat wil zeggen dat in eenzelfde verpakking noten van verschillende oorsprong en van verschillende rassen kunnen worden gemengd. Maar in tegenstelling tot andere gebieden in Frankrijk waar noten

meestal gemengd worden verkocht, is het in de Périgord steeds gebruikelijk geweest noten te verkopen per ras, teneinde voor de beste rassen ook een hogere prijs te kunnen krijgen. De enige uitzondering op deze regel is het traditionele mengsel corne-marbot, dat ervoor moet zorgen dat het ras corne, dat kwalitatief zeer goed is, maar door de consument soms minder goed wordt geaccepteerd omdat de noot nogal hard is om te kraken, toch gemakkelijker afzet vindt. Deze traditionele verkoop per ras ligt aan de basis van het verzoek tot verpakking in het productiegebied, wat in de Périgord een normale zaak is. In het kader van het organoleptische onderzoek is de raszuiverheid van het monster overigens een van de elementen waarmee rekening wordt gehouden bij het visuele onderzoek van de noten (vers en gedroogd). Partijen waarin te veel verschillende rassen worden gevonden, komen niet in aanmerking voor de benaming. Voor gepelde noten is het onderscheid visueel moeilijk te maken, maar het wordt wel duidelijk bij de smaakproef.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De etikettering op eenheidsverpakkingen van de verse of primeurnoten, de gedroogde noten en de notenpitten met de oorsprongsbenaming „Noix du Périgord” bevat op de voorkant van de verpakking in hetzelfde gezichtsveld de volgende vermeldingen:
– het merkingssysteem dat door de groepering wordt verdeeld onder alle ondernemers;
– de oorsprongsbenaming „Noix du Périgord” in letters die ten minste even groot zijn als de grootste letters op de verpakking;
– het BOB-symbool van de Europese Unie;
– en, naargelang van het geval, de vermelding „cerneaux de noix” (notenpitten).

Voor de notenpitten moet de etikettering worden aangevuld met het oogstjaar, eventueel in een ander gezichtsveld.
Voor de gedroogde noten moet de etikettering worden aangevuld met de naam van de rassen wanneer het gaat om een mengsel corne-marbot, eventueel in een ander gezichtsveld.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied van de „Noix du Périgord” omvat 612 gemeenten in de departementen Aveyron, Charente, Corrèze, Dordogne, Lot en Lot-et-Garonne.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

De „Noix du Périgord” wordt verkregen in een traditioneel productiegebied voor noten en notenpitten.
Het geografische productiegebied is een overgangsgebied tussen de uitlopers van het Centraal-Massief waarop het gebied steunt en de uitgestrekte vlakten van het Aquitaanse bekken waarover het gebied in het zuiden uitsteekt.
Dit uitgestrekte plateau in de vorm van een soort trede van bijna 100 km wordt doorwaterd door een hydrografisch systeem dat in het zuidwesten naar de Gironde loopt en deze een golvend karakter geeft.
Geologisch gezien behoren de formaties die de onderlaag van dit uitgestrekte plateau vormen tot het mesozoïcum. Deze mariene geologische formaties uit de jura en het krijttijdperk bevatten bruine kalk- of kalkhoudende bodems of bruine bodems die nauwelijks zijn uitgeloogd en zelfs zurig zijn wanneer ze met leem zijn bedekt.
De belangrijkste bodemkundige eigenschap van deze bodems is hun hoog leemgehalte in zowel het volledige profiel voor de kalkhoudende-lemige bodems als uitsluitend in de ondergrond voor de uitgeloogde bodems.
Wat het klimaat betreft, geniet het geografische productiegebied van zowel de fysieke bescherming van het Centraal-Massief tegen de koude noordoostenwinden als van een snellere opwarming dankzij zijn zuidwestelijke ligging.
Het zachte Atlantische klimaat zorgt voor een pluviometrie van ongeveer 800 mm per jaar, verdeeld over het hele jaar met pieken in de lente en in de herfst.
De notenboomgaarden worden beplant met de traditionele plaatselijke rassen zoals corne, marbot en grandjean.
De franquette, oorspronkelijk uit de Isère en in de jaren vijftig in het geografische gebied geïntroduceerd, heeft zich over het hele gebied verspreid. Dit ras heeft zich kunnen aanpassen aan de plaatselijke bodem- en klimaatomstandigheden en heeft andere eigenschappen ontwikkeld dan de franquette die elders, met name in de Isère, wordt geoogst.
Dankzij de mechanisering van de oogstmethoden en de knowhow van de producenten konden de hypochlorietbehandelingen die werden toegepast om de buitenkant van noten die lang op de grond hadden gelegen, aantrekkelijker te maken, worden verboden.

De verse of primeurnoten worden geoogst wanneer de pit stevig is en gemakkelijk kan worden gepeld. Dit kwetsbare product droogt snel uit en wordt daarom in een koude kamer bewaard onder gecontroleerde temperatuur en luchtvochtigheid. Het moet vanwege zijn aard snel worden geconsumeerd (mag niet meer worden verzonden na 15 oktober van het oogstjaar) en mag in geen geval worden verwerkt tot de gedroogde notenvariant.
Het drogen van de noten gebeurt op natuurlijke wijze, op droogbedden of door ventilatie met warme, droge lucht. In dit laatste geval moet de lucht met een temperatuur van minder dan 30 °C doorheen de volledige te drogen notenmassa kunnen stromen.
De noten kunnen daarna handmatig of machinaal worden gekraakt. Het verwijderen van de pit gebeurt uitsluitend handmatig zodat het dopafval wordt gescheiden van de notenpit.

5.2. Specificiteit van het product

Specifiek aan de „Noix du Périgord” is dat de noot afkomstig is van traditionele plaatselijke rassen: marbot, corne, grandjean en een ras dat zich aan het gebied heeft aangepast, met name franquette.
Elk ras wordt traditioneel in een of meer vormen aangeboden (vers, gedroogd of als pit), afhankelijk van zijn geschiktheid voor het schonen en bewaren. Wat de gedroogde noten betreft, mogen de rassen traditioneel niet worden gemengd, met uitzondering van het mengsel corne-marbot.
De „Noix du Périgord” wordt vers of gedroogd in de dop of als pit aangeboden:
– de verse noten zijn afkomstig van de rassen marbot en franquette en de vochtigheidsgraad van de noot is minstens 30%;
– de gedroogde noten zijn afkomstig van de rassen marbot, franquette en corne en de vochtigheidsgraad van de noot is ten hoogste 12%.

De verse of primeurnoten en de gedroogde noten hebben een minimumdiameter van 28 mm;
– de notenpitten zijn afkomstig van de rassen franquette, corne en grandjean en de vochtigheidsgraad van de pitten bedraagt ten hoogste 5%.

De notenpitten hebben een lichte kleur, niet donkerder dan lichtbruin en/of citroenkleurig.
Op organoleptisch gebied vertonen de verschillende rassen de volgende specifieke eigenschappen:
– de marbotpit is weinig krokant en heeft eerst een zoete smaak, daarna een licht bittere en tegelijk een sterke notensmaak. Wanneer de noot vers wordt gegeten, zorgt het vliesje rond de pit voor een meer uitgesproken bittere smaak;
– de franquettepit is lichtblond en ruikt zoet. De nootaroma’s zijn intens en de zoete smaak is duidelijk aanwezig. De olieachtige consistentie wordt algemeen gewaardeerd;
– de cornepit is lichtblond, heeft een bijzonder fijne fruitige smaak en is aangenaam krokant;
– de grandjeanpit is gemakkelijk te verwijderen, is licht van kleur en lekker van smaak. De pit ligt aangenaam in de mond dankzij de weinig olieachtige textuur en het evenwicht tussen zoet en bitter is interessant.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De „Noix du Périgord” wordt verkregen in een traditioneel productiegebied voor noten en notenpitten. De ligging van het geografische productiegebied tegen de flanken van het Centraal-Massief beschermt de notenboom, die gevoelig is voor voorjaarsvorst, tegen dalende koude luchtstromen die uit het noorden komen.
Daarnaast geniet het gebied van overvloedige regenval in de zomer in de vorm van onweders die de notenboom van het nodige water voorzien en vooral cruciaal zijn medio juli, wanneer de diameter van de noot wordt gevormd, en medio augustus, bij de vorming van de pit die dan de dop gaat „vullen”.
Dankzij barsten in de kalkhoudende bodems en het vaak hoge leemgehalte van deze bodems kunnen de notenbomen zich diep in de grond wortelen zodat ze tijdens de groeicyclus het nodige water uit de bodem kunnen halen.
Om de notenbomen van het nodige water te voorzien, mag bovendien gecontroleerd worden geïrrigeerd. Dankzij deze irrigatie komt de bolster, wanneer het tijd is om te oogsten, gemakkelijker los van de dop en vallen de noten gemakkelijker op de grond, wat op zijn beurt het oogsten vereenvoudigt.
De rassen die in de Périgord worden geteeld, staan bekend om en worden gewaardeerd voor hun intrinsieke kwaliteit als verse noot, gedroogde noot of pit. De traditie in de Périgord wil overigens dat de gedroogde noten per ras worden verkocht.
De aloude knowhow op het gebied van oogsten en drogen komt tot uiting in de mechanisering van de oogstpraktijken (met name het schudden van de bomen) en de ontwikkeling van de droogtechnieken door ventilatie met warme lucht.
Dankzij deze mechanisering kunnen de vruchten worden geoogst wanneer ze volledig rijp zijn en wordt vermeden dat de noten lang op de grond liggen, hetgeen goed is voor het behoud van de dop en het bruin worden van de pit voorkomt. Op die manier voldoen de noten bij verpakking aan de vereiste kwaliteits- en aanbiedingscriteria.



De ventilatie zorgt voor een homogenere droging van de vruchten via de regeling van de warme luchtstroom.
De knowhow van de producenten op het gebied van handmatige schoning is een traditionele, plaatselijke traditie. De schoningsmethode garandeert de integriteit en kwaliteit van de pit en draagt bij tot het uitzonderlijke karakter van de „Noix du Périgord”.
Bovendien zorgen de methoden voor het bewaren van de vruchten in de dop of de notenpitten ervoor dat de noten hun kwaliteiten behouden tot op de tafel van de consument, ongeacht de aanbiedingsvorm van de noot: de noot op zich of verwerkt in bijvoorbeeld chocolade, gebak of kaas. De gedroogde noten en de notenpitten worden na 1 maart onder speciale omstandigheden opgeslagen zodat ze hun lipiden niet verliezen en ranzig worden.
De faam van de „Noix du Périgord”, die gebaseerd is op de kwaliteit van het product, heeft zich in de loop van de eeuwen ontwikkeld en staat buiten kijf. Ook in de gastronomie, zowel in Frankrijk als in de rest van Europa en in Amerika, is die kwaliteit algemeen erkend sedert de 19e eeuw. Louis Garavel schreef in 1959 in zijn boek „La culture du noyer” dat „de noten die in de Périgord worden geproduceerd, sinds jaar en dag kunnen bogen op een uitstekende reputatie, zowel in Frankrijk als in het buitenland”.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening ([2]))
https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fc000450-0225-4505-8586-924959dba4e5/telechargement